

# GAZETA PIEKARSKA

„GAZETA PIEKARSKA”  
wychodzi 1. i 15. każdego  
miesiąca i kosztuje:  
na cały rok . . . 6 kor.  
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek  
w Ameryce 2 dolary  
w Rosji 3 ruble  
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych  
nie przyjmujemy.  
Rękopisów nie zwracamy  
Na odpowiedź prosimy za-  
łączyć markę 10. hal.  
Reklamacje niezapieczęto-  
wane wolne są od opłaty  
pocztowej.  
Ugłoszenia zamieszczamy  
po 40 hal. za wiersz petit.  
pierwszy raz, następne po  
10 hal. — Drobne ogłosze-  
nia po 20 hal. od wiersza

## ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY W GALICJI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12.

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

### Ze Związku piekarzy w Galicji.

Posiedzenie miejscowego Wydziału kraj. Związku stowarzyszeń piekarskich odbyło się w Krakowie w dniu 17. kwietnia b. r.

Prezes Związku złożył sprawozdanie z czynności Związku od ostatniego posiedzenia wydziału. Na wniosek p. Długoszewskiego powzięto uchwałę, aby prezes wystąpił w starostwie o pozwolenie na zwiedzanie takich piekarni, których właściciele nie są uprawnieni do prowadzenia piekarstwa, a następnie, aby się postarał o ich zamknięcie. Tym sposobem położy się tamę partactwu w przemyśle piekarskim. Następnie oświadczył prezes, że doniesiono mu, iż w Bochni istnieje piekarnia, którą prowadzi p. Tarczałowicz z zawodu malarz, a której kierownikiem jest p. Wawrykiewicz. Za nieprawne prowadzenie tej piekarni został skazany p. Wawrykiewicz przez tamtejsze c. k. starostwo na grzywnę 100 K, a p.

Tarczałowicz na grzywnę 200 k. Piekarnię również zamknięto. Po pewnym jednak czasie postarano się przy pomocy adwokata o otwarcie tej piekarni. — Powzięto więc uchwałę, aby Związek poczynił kroki o zamknięcie tej piekarni.

W ostatniej chwili doniesiono Związkowi, że p. Tarczałowicz wydalil kierownika p. Wawrykiewicza, a sam jako malarz z zawodu prowadzi piekarnię, chociaż wyraźnie opiewa: „Wawrykiewicz i Spółka”.

W Borku fałeckim zamknięto piekarnię p. Krempie, jako nieukwalifikowanemu do prowadzenia piekarstwa. Wkrótce potem otwartł piekarnię naczelnik gminy, również nieuprawniony do prowadzenia piekarstwa. Uchwalono, aby prezydium temu zapobiegło.

Prezydium wniosie pisemną prośbę do dyrekcji „Hali zbożowej” w Krakowie, o wolny wstęp prezesowi Związku do „Hali”, oraz o przysyłanie sprawozdania targowego do Związku.

Cech piekarzy w Krakowie zawiadomił Związek, że kosztu urządzenia lokalu kan-

celaryjnego dla Związku pokryje sam cech; jednak czynsz za lokal i kosztu utrzymania cech zapłaci w połowie, w drugiej zaś połowie Związek. Taka bowiem zapadła uchwała na posiedzeniu Wydziału cechu piekarzy.

Podniesiono także sprawę wkładek, uchwalonych na walnem zebraniu na rzecz Związku. Nie wszystkie bowiem stowarzyszenia uiszczyły te wkładki mimo pisemnego przypomnienia, jak również niektóre stowarzyszenia nie nadesłały jeszcze spisu majstrów do krajowego Związku. Ze względu na kosztu administracyjne uprasza prezydium Związku, aby same stowarzyszenia poczuwały się do tego obowiązku.

### Chemiczne badania artykułów piekarskich.

W końcu złożył p. Długoszewski sprawozdanie z poruczonej mu czynności co do sprawy chemicznych badań artykułów piekarskich. Uchwalono przysyłać wszelkie próbki towarów piekarskich celem badań do pracowników chemicznej miejskiej w Krakowie pl. Wszystkich Świętych 6. Według infor-

Naszemu Sz. Kolegom i Czytelnikom polecamy jak najlepiej DROŻDŻE z krakowskiej drożdżarni

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (międzyimiastowy) Nr. 2011/II

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

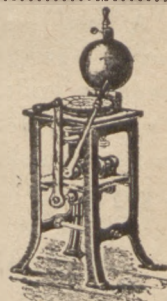
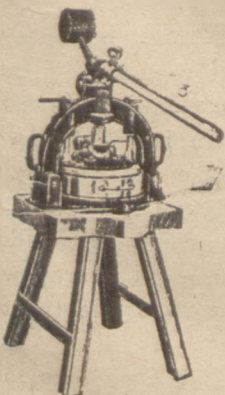
MAKS PINELES ■ Lwów, ul. Na Błonie 54a

dostarcza:

maszyn i najrozmaitszych przyrządów dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta, oraz wszelkich przy-  
:—: :—: borów do pieców. :—: :—:  
— Wyroby pierwszorządne. — — Długoletnia gwarancja. — — Ceny fabryczne. —  
)-( — — Na żądanie udziela się kredytu na spłaty ratalne. — —  
— — Cenniki wysyła się, oraz wszelkich wyjaśnień udziela się chętnie bezpłatnie. — —  
Koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są również  
:—: :—: na składzie. :—: :—:

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego.

Dzisiejszy numer zawiera 8 stronic.





macyi sprawozdawcy pożądanemby było posyłać do badania:

w 1. tygodniu każdego miesiąca mąkę,  
w 2. " " " nabiał,  
w 3. " " " drożdże,  
w 4. " " " węgiel i wodę.

To jednak nie jest koniecznem, bo w pilnych wypadkach można posyłać *każdego czasu* próbki do badania.

Próbki dobrze zapieczętowane i należyście opakowane należy przesyłać wprost pod wyżej wskazanym adresem, oznaczwszy je cyframi, nie podając skąd i od której firmy pochodzą.

Próbki masła należy szczelnie opakować, aby woda z niego nie wyparowała, gdyż masło bywa właśnie bardzo często wodą sztucznie obciążane.

Pożądanem jest, ażeby posyłający nadawał od razu kilka gatunków mąki, masła czy drożdży, bo wtedy praca około badania jest ułatwiona, a przez to i koszta mniejsze.

**Chemik miejski p. Dr. Włodzimierz Nowak** (Kraków, pl. W. Świętych 6.) udzieli piśmiennie wszelkich wyjaśnień i poda wyniki badań odnośnego artykułu, równocześnie z odesłaniem próbek. Należytość płaci się po odbiorze próbki na ręce p. Dra Nowaka.

Sądzymy, że Szanowni Koledzy we własnym interesie będą posyłali artykuły piekarskie do badania, bo tylko tym sposobem wykryjemy fałszerzy i nie damy się wyzyskiwać kupcom, handlarzom i mleczarzom, którzy wiedząc o zapobiegliwości ze strony piekarzy pod tym względem, stracą odwagę do wszelkich zafałszowań, tem więcej, że mogą być za to pociągani do odpowiedzialności.

Pracownia chemiczna będzie nadsyłała sprawozdania z badań, które umieszczają będziemy w „Gazecie Piekarskiej“.

## Za przykładem Polaków.

Pisaliśmy już w jednym z poprzednich numerów, iż koledzy nasi na Morawie i Śląsku utworzyli osobny krajowy związek. W organie swoim „Svazové pekařské listy“ nawołują podobnie jak my do organizacji. A co jest dla nas pocieszającym objawem i ponieważ nagrodą za nasze trudy, to to, że wspomniana gazeta stawia nas swym ziomkom za przykład. Oto w artykule zatytułowanym „za przykładem Polaków“ pisze co następuje: „O Polakach mówi się ogólnie jako o narodzie mniej inteligentnym, — ale jeśli przypatrzymy się działaniu niektórych gałęzi rękodzielnictwa, to musimy stwierdzić coś wręcz przeciwnego. Na przykład piekarze: ci są zorganizowani w krajowym związku i wszyscy razem — wspólnie domagają się polepszenia swej egzystencji, a nikt tam nie patrzy na to obojętnie. A jakie zrozumienie potrzeby organizacji przejawia się u nich. Naprawdę, człowiek nadziwić się nie może, czytając ich organ „Gazetę piekarską“ jak to intensywne starania wszystkich doprowadzają do błęgiego skutku“.

A dalej pisze już od siebie: „A u nas? Kilka jednostek wzmaga się, stara — a reszta czeka, jakie to owoce przyniesie — a nie chcą ani w części pomagać w pracy. Jeżeli starania tych jednostek nie zaraz przynoszą skutek, to reszta krytykuje i cieszy się nawet, gdy praca organizacyjna idzie powoli naprzód. Czy wobec takich stosunków może nas cieszyć nasza praca? A więc za przykładem Polaków! Wszyscy do organizacji. Wszyscy do organizacji. Wszyscy stańmy do pracy, wszyscy podzielmy między siebie części tej pracy.“

Tyle organ morawskich piekarzy. Tych kilka słów uznania nie powinno nas wbić w dumę. I u nas jeszcze bardzo wiele do roboty. Związek nasz dopiero wtedy będzie mógł rozwinąć intensywną działalność, gdy wszyscy piekarze będą członkami związku. A więc bądźmy godnymi tych słów i tego mniemania, jakie o nas mają nasi pobratymcy i wszelkimi siłami dążmy do rozwoju związku, któryśmy sami sobie i dla siebie stworzyli.

## Wartość spożywcza chleba.

Potrzeba było bardzo mozolnych badań, aby kwestya pożywności znanych gatunków chleba została należyście rozwiązana. Jakkolwiek człowiek dorosły nie żyje samym chlebem, to jednak nie jest obojętnem, z czego się chleb składa, względnie jakie powinien mieć składniki, aby najlepiej odpowiadał swojemu celowi. Otóż chleb powinien być sporządzony z mąki pszennej, gdyż ta zawiera większą ilość składników mineralnych, a przede wszystkim fosforu. Dr. Hamill, który z polecenia rządu angielskiego, napisał obszernie dzieło o wartości spożywczej różnych gatunków chleba, przyszedł prócz tego do przekonania, że mąka pszena zawiera też nieznanne składniki, mające wpływ bardzo dodatni. Wyraził zdanie, że w zamożnych kołach bardzo mało jedzą chleba i zwrócił uwagę na szczególną pożyteczność połączenia chleba z masłem i serem, które pod względem smaku i wartości spożywczej mają wartość nieocenioną. Między smakiem dobrego sera i dobrego chleba pszennego znajduje zupełną harmonię, a która zmienia się w dysharmonię, skoro smak chleba nie jest czysty. Z tego okazuje się cała doniosłość kwestyi chleba. Dobry chleb wzbuja apetyt, który jest pierwszym warunkiem dobrej pożywności. Staraniem higieny będzie wpłynąć na to, aby wartość smaku pojedynczych warunków chleba wzięta została pod rozwagę. Dr. Hamill żąda aby skrobia nie została wydzielona, jak to ma miejsce przy mące „bielonej“. Z całej tej pracy wynika zresztą, że nauka o chlebie nie jest jeszcze wyczerpaną, i że są jeszcze kwestye natury chemicznej i fizjologicznej do rozwiązania.

## Spoczynek niedzielny w przemyśle piekarskim.

W każdym innym zawodzie święcą niedzielę, jak należy, gdyż praca kończy się w sobotę wieczorem, a zaczyna się w poniedziałek rano. Tylko nasz zawód piekarki, jest pod tym względem „idealnym“, że nawet ciało prawodawcze w Austrii, do dziś dnia nie mogło tej kwestyi należyście rozstrzygnąć i wydać odpowiedniego rozporządzenia, aby zadowolilo ono tak majstrów, uczniów i służących, jak i czeladź.

Najlepiej jednak na tem rozporządzeniu, jakie wydano, wychodzą czeladzie, a najgorzej majstrowie, gdyż ci ostatni — rzecz można śmiało — nie mają w niedzielę żadnego odpoczynku. Że spoczynek niedzielny jest koniecznym dla każdego człowieka, dowodzi już to 3-cie przykazanie Boskie i żadne inne nie jest tym słowem „Pamiętaj“ zastrzeżone. „Pamiętaj, abyś dzień święty święcił“, a przez to samo i odpoczął, wszak sam Wszechmocny Stwórca 6 dni pracował, jak uczy biblia, a siódmego dnia odpoczął.

Z natury rzeczy jest ten dzień potrzebnym, gdyż organizm ludzki jest taki, że bez jednorazowego dłuższego odpoczynku w tygodniu człowiek byłby niezdolnym do dalszej pracy, a względnie wykonywałby ją niedbale i opieszale.

Przed pięciu laty proponowano robotnikom we Francji, że niekoniecznie tylko 6 dni mają pracować, lecz mogą 8 dni bez dłuższego odpoczynku, a 9go dnia mogą odpocząć, aby więcej zarobili. Lecz było to chyba tylko uczynione na przekorę prawom Bożym, gdyż później okazało się, iż żaden robotnik nie mógł już 7-go dnia roboty dokończyć, bo siły wypowiadały służbę i żądały odpoczynku.

Natomiast w Belgii, przyjęto zasadę, iż lepiej jest, aby robotnik pracował krócej, gdyż przez to wykonuje swoją pracę chętniej i silniej, co jest z korzyścią tak dla niego, jak i dla pracodawcy.

W Anglii zniesiono już noćną pracę w przemyśle piekarskim z soboty na niedzielę, chociaż to nie jest czysto katolickie państwo.

Są i poszczególne miasta, jak Budapeszt, Warszawa i inne, w których na niedzielę nie wypiekają świeżego pieczywa.

Z powodu różnicy wyznań jak również rozmaitych targów i jarmarków, które po większej części po dniu niedzielnym są urządzane, trudno wydać stosowne rozporządzenie, aby wszyscy w je-

dnym i tym samym dniu w przemyśle piekarskim odpoczywali. Na wszystko jest rada, trzeba jednak trochę dobrej woli i chęci. Jarmarki i targi mogłyby tak urządzić, aby żaden nie przypadł na poniedziałek, a wówczas nie pracowaliby w piekarniach przez całą niedzielę, jak dotychczas, co jest chyba największem pogwałceniem święta.

O taką zmianę na raz jest trudno, i w tym wypadku jest jedna jedyna rada, aby w każdej miejscowości, starali się właściciele piekarni o zaprowadzenie spoczynku niedzielnego w najszerzej formie.

Kraków, jako b. stolica Polski, ten „Mały Rzym“ jak go powszechnie nazywają, powinien dać początek i przykład.

Takie stosunki, jakie dotychczas panują w przemyśle piekarskim w sprawie święcenia niedzieli w Krakowie, nie mogą być dłużej cierpiane, a jak one wyglądają, będą się starał przedstawić je przynajmniej po części.

Są piekarnie w Krakowie, w których przynajmniej jako tako święcą niedzielę, to znaczy, że tak majster jak majstrowa, dzieci, uczniowie i służba idą do kościoła na mszę świętą, popołudniu zaś przebiegają czas na godzinnej rozrywce — ale tych możnaby na palcach policzyć. Reszta zaś to nieraz nawet może w domu modlitwą nie zaznaczyć, że to dzień świąteczny. Znam właścicieli piekarni, którzy nie tylko, że sami nie idą w niedzielę na nabożeństwo, ale jeszcze do tego uczniów, którym zastępują rodziców, w czasie mszy św. posyłają z pieczywem.

Chłopiec taki obawia się sam upomnieć o te prawa i czeka, aż matka lub ojciec do niego przyjdą, aby się użalił przed nimi, że pracuje nad siły i nigdy nie zazna, co to święto, chyba dopiero na Wielkanoc lub Boże Narodzenie. Rodzice oczywiście zabierają chłopca z takiej piekarni, gdyż słusznie mają, bo wychowanie dziecka bez zasad religijnych spowodzi je potem w życiu na manowce. Dziwią się potem majstrowie, że brak chłopców do terminu. Tak, jest brak, bo trzeba temu chłopcu dać na wszystko czas, a przede wszystkim raz w tygodniu na modlitwę, aby wiedział i czuł, że nie jest wołem roboczym, ale człowiekiem, któremu się także pewne prawa należą.

Uczeń taki mając przykład tak od majstra, jak i od czeladników, którzy także nie grzeszą zbyt gorliwością w wypełnianiu obowiązków religijnych, wychodzi potem nie o wiele lepszy od nich.

A iluż to chłopców w niedzielę, otrzymawszy od majstra pieniądze (tu zaznaczam, że wypłata w niedzielę jest karygodną. Zniósł to jeden majster u siebie, a wypłaca w tygodniu i najlepiej na tem wychodzi, gdyż wszyscy w niedzielę są trzeźwi) idzie do szynku, nie przebrawszy się; czasem i z czeladnikami, i tam za „pan brat“ piją. Wiele takim nie potrzeba do upicia się; gdy wypije kilka kieliszków wódki i piwa, nie nie przekąsiwszy, jest już niezdolny do niczego, a potem w nocy jak odchodzi praca, to niema na to słów, aby opisać, ile i jakiej szkody po piekarniach wyrządzają tacy robotnicy.

Wszak praca w piekarni w takim cieple trzeźwego człowieka czasem uśpi, a oś dopiero mówić o nietrzeźwym. A wiedzie sobie to panowie majstrowie, że to wszystko kara od Boga, za to, że nie obchodzą święta niedzielnego jak On nakazał. Niejeden mi powie, że teraz ciężkie czasy, że nie można tracić czasu, tylko zarabkować, bo sam Bóg powiedział, że bez Jego błogosławieństwa nikt niczego się nie dorobi. Nie szukajmy daleko przykładu, wszak mamy go w Krakowie, ilu izraelitów święci nie tylko niedzielę, ale i sobotę, a żaden nie zbankrutował, lecz owszem dobrze się ma i Bóg mu błogosławi, bo święci ten dzień. Nie dzień, ale i tydzień, gdy przypadnie, ma sklep zamknięty i wierzy w to, że Bóg mu da sposobność w innym czasie tę stratę powetować.

Iluz to majstrów krakowskich z zadowoleniem wspomina o wspaniałym wniosku p. St. Długoszewskiego, który przed 4-ma laty był uchwalony, aby ze soboty na niedzielę nie wypiekać pieczywa, tylko aby praca w sobotę popołudniu się kończyła, zaś w niedzielę wieczorem dopiero zaczynała. — Jakże wówczas czeladź, chłopcy, sklepowe i parobcy, a najwięcej chyba majstrowie i panie majstrowe oieszyli się, że przynajmniej raz w tygodniu nie po-



trzeba wstawiać o 4. rano do rachunku, bo tak każdy majster codziennie wczas wstawiać musi, choć aby pieczywo wszędzie było na czas odesłane.

Uchwalili i utrzymali to w mocy przez kilka tygodni, lecz znaleźli się faryzeusze, którzy swej własnej uchwale i woli się sprzeniewierzyli i zaczęli potajemnie wypiekać, bo tak żądał ten lub ów restaurator, grożąc mu, że nie będzie brał pieczywa od niego. Marna obawa, bo i tak u innego byłby nie dostał, gdyż było to publicznie afiszami ogłoszone, że nie będą piekarze wypiekali na niedzielę świeżego pieczywa.

Z tego widać jak u majstrów jest mało poczucia godności swojego „ja”. Jeżeli się uchwalilo, to nie trzeba było łamać słowa danego dla jakiegos tam blatego powodu, tylko powiedzieć: „nie wypiekam na niedzielę i wypiekać nie będę”.

Więcej panowie taktu i silnej woli a przede wszystkim „wiary” i zaufania jeden do drugiego, a wtedy będzie lepiej i wówczas wyrobicie sobie większe znaczenie i powagę w społeczeństwie.

Przed niespełna 4-ma laty po słynnym 20-dniowym strejku, było wniesione do c. k. namiestnictwa we Lwowie przez krakowski cech piekarzy białego pieczywa w sprawie tego spoczynku niedzielnego, lecz do dziś dnia niema żadnej odpowiedzi, gdyż referenta w namiestnictwie sprawy ogólnego dobra nie nie obchodzą.

„Przykład idzie zawsze z góry”, więc nie dziwnego, że obywatele nie szanują ani ustaw, ani władzy, gdyż jeżeli czynniki miarodajne tak traktują obywateli i ich prośby, to oni muszą „wet za wet”. Tak się nie postępuje. Odpowiada się: tak albo nie, ale zostawić czyjekolwiek podanie bez odpowiedzi, to jest szczyt największej niegrzeczności.

Nawet namiestnik nie może się od tej zasady, przyjętej w całym świecie uchylili, gdyż nawet do cesarza wniesione podanie nie zostaje nigdy bez odpowiedzi, ale widać z tego, że p. Bobrzyński ma się za oś wyższego.

Żąda się od rękodzielnika grzeczności i oddawania reprezentantom władzy i stróżom ustaw pewnego szacunku i poważania. Tak jest i tak być powinno, bo każda władza od Boga pochodzi. Lecz jeżeli ta władza tak sobie postępuje lekceważąc z obywatelami, którzy w codziennym pocie czoła pracują, aby wszystkie podatki zapłacić, rodzinę i personal wyżywić, to nie dziwnego, że i u nich budzi się nieposzanowanie ustaw i stróżów tychże, a nawet i namiestnika.

Deputacya krakowskiego cechu piekarzy jeździła 3 razy do namiestnika, aby zatwierdził ich uchwałę w sprawie święcenia niedzieli i żadnej a żadnej do dziś dnia piekarze nie otrzymali odpowiedzi. Na takie postępowanie nawet w najmniej oświeconym rękodzielniku musiałoby się oburzyć uczucie.

Wszak prosili piekarze w imieniu swoim i czeładników, którzy się na to zgodzili, o wydanie ustawy w sprawie święcenia niedzieli, li tylko dla Krakowa, a nie dla całej Galicji. Namiestnictwo mogło to zrobić jednym pociągnięciem pióra, tylko trzeba było trochę dobrej woli.

P. namiestnik nie ma nawet pojęcia jakieby dobrodziejstwo wyświadczył tym 300 ludziom katolikom, którzy jak rok długi, może nie idą do kościoła w niedzielę, bo nie mają na to czasu, a chociażby mieli to nie pójdą, bo po ocalonocij pracy ze znużeniaby tam posnęli.

I tak powinni zrobić majstrowie piekarscy w Krakowie, jeżeli dotychczas nie otrzymali tej ustawy, solidarnie, jak jeden mąż, postanowić sobie i powiedzieć: „na każdą niedzielę nie wypiekamy świeżego pieczywa ze względu na Boskie i ludzkie prawa”.

Żadacie od swej młodzieży, aby była pracowita, posłuszną, żywością a przede wszystkim, aby was nie krzywdziła i żyła w zgodzie z 7-mem przykazaniem Boskiem, to dajcie jej podstawy zasad moralnych i religijnych, a wówczas zotaczycie, że stosunki się poprawią. Na nic nie przydadzą się wszelkie ustawy, spluwaczki i nawoływania władz i ludzi uczonych, jeżeli nie da się ludziom zasad religijnych i czasu i sposobności do wykonywania tychże.

Przysłowie nasze mówi: „Jak Kuba Bogu, tak Bóg Kubie.” Proszę się przypatrzeć, jak obchodzą

niedzielę w innych krajach, a jak u nas. Weźmy Anglię, państwo nie czysto katolickie, gdzie w niedzielę tylko pospieszne pociągi kursują, a świeżej bułki lub chleba ani na lekarstwo nie znajdziesz. Tylko u nas bez świeżej bułki lub chleba piekarz nie może istnieć.

Dlatego Anglia słynie z bogactwa bo tam Bóg błogosławi i dobrobyt wzrasta. Niechby tylko raz się kto przypatrzył w nocy jak piekarze pracują i w jakiej ciężkiej atmosferze, toby się nie zawahał ani sekundy tylko by zawołał: „należy im się jedna noć i jeden dzień odpoczynku, raz na tydzień”.

U nas, a zwłaszcza w większych miastach bardzo się rozchodzi publiczności o świeże pieczywo, a przecież pierwszorzędne powagi lekarskie całego świata nawołują ludzi, aby jak najmniej jadal świeżego pieczywa, gdyż właśnie z świeżego pieczywa powstają najrozmaitsze choroby. Niejeden bogacz lub dygnitarz musi mi to przyznać, że gdy zasłabnie, a uda się po poradę do lekarza, to pierwsze słowa jego są po zbadaniu: „nie wolno panu spożywać ani świeżych bułek ani chleba”. Widzimy z tego, jakie są skutki ze spożywania świeżego pieczywa. Spożywanie nie całkiem świeżego pieczywa wychodzi na zdrowie.

Wszak na każde większe święta nie wypieka się świeżego pieczywa prawie wszędzie, nie tylko w Krakowie, a publiczność i to ozerstwo zjada ze smakiem. Teraz właśnie na święta Wielkanocne był przykład, gdzie od soboty do środy chleba świeżego nie było, i jaki był w domu, taki każdy zjadł a nie zachorował. Tak więc panowie, skoro wam władza nie chce nie może, albo nie ma czasu zatwierdzić naszej uchwały z przed 4 lat, to musicie sobie sami ją nadać i powiedzieć światu: „my jesteśmy także ludźmi i na podstawie praw Boskich żądamy, aby nam społeczeństwo tego za złe nie wzięło, że jeden dzień w tygodniu poświęcimy na służbę Bogu i na spoczynek”.

## Nowe drożdże.

Profesorowi pragskiej wyższej szkoły technicznej Kruissowi powiodło się wynaleźć sposób nowego fabrykowania drożdży, który w fabrykacji tego artykułu zrobi ogromny przewrót. Są to drożdże, wyrobione z białych buraków cukrowych. Burakowe drożdże o wiele przewyższają drożdże ze zboża i melassowe, — jak to wykazały staranne, praktyczne próby, czynione w pracowniach piekarskich i w chemicznym laboratorium, — a to pod względem swej czystości, zdolności a głównie wytrzymałości.

Kruissa drożdże są chemicznie czyste, posiadają najmniejszy procent krochmalu a kwasowe komórki obumierają dopiero po dłuższym czasie. Wyrób ich jest także o wiele tańszy. Projekt na urządzenie czeskiej fabryki burakowych drożdży wyszedł z Pilzna, a ponieważ wyniki badań tych drożdży były faktycznie zadziwiające, postanowił Związek czeskich majstrów piekarskich w Pradze na walnem zgromadzeniu dnia 15. lutego b. r. odbytem jednogłośnie założyć tego rodzaju przedsiębiorstwo. Do Związku przyłączyło się także „Ochronne towarzystwo majstrów piekarskich” w Pradze, tak, że akcyjna fabryka burakowych drożdży będzie przedsiębiorstwem całego czeskiego piekarstwa a służyć ma nie tylko do podniesienia ekonomicznego kraju, ale także do wywołania się z pod skartelowanych fabryk drożdży, z których żadna nie jest czeską. Fabryka ta interesuje także i rolników dla zwiększenia kultury buraków, a także i finansistów, z których wielu zgłosiło już swoje przystąpienie. Prace przygotowawcze już ukończono, w najbliższych dniach ogłoszone zostaną prospekty i listy subskrypcyjne. Statuta towarzystwa poręczają wszelką kontrolę i rzetelne prowadzenie i gospodarowanie majątkiem akcyonaryuszów. Kapitał akcyjny wynosi 1,000.000 koron, rozłożony na 5000 akcji po 200 koron. Przy subskrypcyi płaci się 80 koron za jedną akcję. Fabryka projektowana jest na dzienny wyrób 1000 do 2500 kg. prasowanych drożdży. Fabryka stanie w Pilzneńsku, gdyż tam są najlepsze warunki bytu. — Prócz drożdży przyniesie też dochód zużytkowanie odpadków, odcieków, tudzież spirytusu.

## Z pobratymczej prasy.

Wychodzący w Prostějovie na Morawie od kilku miesięcy organ związkowy majstrów piekarskich „Svazové pekařské listy” zamieszcza bardzo dobre artykuły, z których niektóre zasługują na to, by się z nimi i nasi koledzy zapoznali. I tak ostatni numer tego pisma przynosi we wstępnym artykule sprawę, która i nas zainteresować powinna.

Oto co pisze wspomniany organ w artykule pod tytułem „Przeciw żydowskiemu fabrykom chleba”.

„Gęste mgły rozpostarły się nad egzystencją przynależnych do zawodu piekarskiego i spadają coraz niżej — aż pod gardło duszą jak w śmiertelnej agonii: „ludowy” parlament, owa fabryka ustaw dla „ochrony” społeczeństwa, dalej czeładź ze swoimi zgubnymi żądaniami, dalej „fabryki” spółkowe, gospodarcze i robotnicze piekarnie — i w końcu niesumienne konkurencja. Nagromadziło się tych mgieł tyle, że są w stanie swym ciężarem przywalić stan nasz i dzieło zniszczenia dokończyć.

„Zniszczyć! Zrujnować!” Oto okrzyk, który nas ze wszech stron dochodzi, nas, bezbronnych i nieprzygotowanych. Powtarzają się ataki na nasz byt i rodziny nasze, biją nas bezwzględnie, aby rozpoznać dzieło zniszczenia wrogowie nasi jak najrychlej ukończyli na zaspokojenie ich haniebnych pożądań.

Jesteśmy wystawieni na stracenie. Czy będziemy się bronili, czy też opuścimy stanowisko bez boju? Nigdy, — dopóki nam sił starczy, będziemy odpierali wszelkie najazdy wroga, aż do ostatniej kropli krwi bronić się musimy, bronić egzystencji swej i swych rodzin! Bylibyśmy złymi zastępcami swych praw, złymi obrońcami swego stanu, gdybyśmy bez bitwy ustąpili z pola boju.

\* \* \*

Dziś notujemy nowy przykład, dokąd zawiodła haniebna chęć zniszczenia. W Olomuńcu kupiło swego czasu kilku kolegów dom, w którym chcieli urządzić wspólną piekarnię, a chcąc mieć pewność powodzenia, wniesli prośbę o udzielenie im dostawy chleba dla miejscowej obrony krajowej.

Świetny magistrat olomuniecki przyczynił się jednak do tego, że dostawy tej koledzy nie otrzymali i wspólną piekarnię zakazał wybudować, — zatem właściciele zmuszeni byli przerobić dom na czynszowy. Nie wspominalibyśmy o tem, gdyby w fakcie samym nie tkwiła dwulicowość olomunieckiej izby radzieckiej. Oto w krótki czas potem wynajął tenże magistrat żydowi Heikornowi w Olomuńcu ubikację, w których były przedtem stajnie, i w tych ubikacjach najwyżej z higieną sprzecznych wybudował żyd Heikorn, acz nie posiadał dowodu uzdolnienia, piekarnię, za pozwoleniem właściwej władzy, a przy pomocy magistratu otrzymał dostawę chleba dla miejscowej obrony krajowej — i rozpoczął piec. Daremne były protesty stowarzyszenia piekarzy w Olomuńcu, daremny był rekurs do morawskiego namiestnictwa. Magistrat zarzuty stowarzyszenia odrzucił, a namiestnictwo rekursu po dziś dzień nie załatwiło. Żyd Heikorn wyczuł dobrze stronniczość magistratu i dla tego poczynił dalsze kroki. Zgłosił fabryczny wyrób chleba, przedsiębiorstwo swoje ochrzcił „fabryką”, aczkolwiek ustawa przemysłowa nakazuje, że wolno dopiero wtedy pewne przedsiębiorstwo prowadzić sposobem fabrycznym, gdy w niem pracuje 20 czeładników i to li tylko przy wyrobie, podczas gdy Heikorn zatrudnia tylko 5.

Lecz jego żydowska ohydra poszła jeszcze dalej:

Na złość wszystkim piekarzom otworzył we wszystkich sklepach w powiecie olomunieckim, prostojowskim i przerańskim sprzedaż swego chleba, który nazwał „Gronetbrot”, „Ankerbrot” itp., ogłasza, że chleb jest pieczony w parowej piekarni, której on wcale nie ma, ale całkiem zwyczajną, począł wyrabiać go na wielką skalę i rozwozić po czeskich miastach i wsiach, dał wywiesić tysiące afiszów, załączających ten chleb, w czeskich dziennikach ogłosił w tym samym celu ośrotonicowe inseraty, a nasz czeski lud oślepiiony barnumową reklamą, chleb ten kupuje, nasza czeska prasa bezczelnie na sposób przedajnych kobiet ofiarowała temu żydo-niemcowi za judaszowe srebrniki swoje szpalty do wolnego użytku, splunęła na hasło Pałackiego: „Swój do swe-



go", a dopomaga do zagłady czeskiego rękodzielnika. Heikorn zaś śmieje się z tej łatwowierności i głupoty czeskiego ludu. A ma z czego się śmiać, bo kwalifikacja jego chleba daleko stoi poza kwalifikacją wyrobów piekarzy-fachowców, jest grubzy i ciężko strawny a w dodatku o 20% droższy, niż chleb od piekarzy. Na to wszystko jednak nasz czeski lud nie patrzy, zobaczył olbrzymie afisze, sążniste ogłoszenia w swych gazetach, czytał szpaltowe reklamy w kronice w tych pismach — i to mu wystarczyło. Czeskiego rękodzielnika, człowieka swojego, którego popierać jest powinnością tak z punktu humanitarnego, jak i narodowego, którego egzystencja jest opartą na tymto ludzie — tego człowieka lud czeski postanowił nie poprzeć. — Czyż tu więcej jeszcze słów potrzeba?

A nasze czeskie kupiectwo? I to także zgrzeszyło przeciw egzystencji piekarzy przez to, że dla zarobku kilku centów, stało się niewolnikiem żydowskiego kapitału, nie patrząc na to, że tym sposobem podkopuje ekonomiczną podstawę czeskich piekarzy. I to im za złe mamy.

Związek nasz, świadomy swego posłannictwa, przedsięwziął pierwsze kroki do obalenia tej żydowskiej konkurencji, którą popierają też przemysłowe władze polityczne. Oto zwołano na sobotę 30. marca 1912 do sieszetyskiej restauracji w Olomuńcu wiec wszystkich piekarzy powiatu olomunieckiego i zaprosił nań przedstawicieli korporacji kupieckich i rękodzielniczych, aby wspólnie naradzić się, jak postąpić z haniebną konkurencją firmy Heikorna w Olomuńcu.

Zjazd był liczny, przybyli delegaci majstrowie z 18. miejscowości i wszystkich korporacji rękodzielniczych i kupieckich w Olomuńcu. Przebieg posiedzenia był ożywiony i spokojny, co świadczyło o ważności sprawy. Wiec zagał pan Komarek z Olomuńca, który w krótkim przemówieniu objaśnił cel zgromadzenia, przywitał przybyłych delegatów i zdał wyboru prezydium, do którego weszli panowie: Franciszek Kralik z Prościejowa jako przewodniczący, Berut z Olomuńca zastępca i redaktor J. Tesarz z Prościejowa, sekretarz. Wybrani podziękowawszy, zajęli swoje miejsca, poczem pan Kralik w dłuższym, doskonale obmyślanym referacie omówił nieuprawniony początek i przeciwstawową egzystencję firmy Heikorna w Olomuńcu, która wskutek tego dała policzek ustawie przemysłowej, a która swymi wyrobami zalała trzy powiaty, skrytykował magistrat olomuniecki za stronnictwo na korzyść tej firmy, gdyż pomógł do jej powstania — wielokrotny postępki prasy, która zamieszczając ogłoszenia tej firmy podkopuje byt majstrów piekarskich, przez co przedstawiła się w kompromitującym świetle. Apelowal do wzajemnej pomocy ze strony kupców. Omówił też największych szkodników majstrów piekarskich (spółkowe, gospodarskie i robotnicze piekarnie) i wezwał do organizowania się. Następnie rozwinęła się szeroka debata, w której udział brali także delegaci korporacji kupieckiej i rękodzielniczej i zapewniali piekarzy o swej solidarności w akcyi przez piekarzy podjętej.

W końcu uchwalono następujący wniosek redaktora Mlezocho z Prościejowa jako rezolucję:

1) wysłać do odpowiednich władz przemysłowych doniesienie, iż firma Heikorn nie jest prowadzona sposobem fabrycznym. Fabrycznym sposobem może ten prowadzić, kto zatrudnia najmniej 20 ludzi i rbi maszynami wszelkiego rodzaju, a przedewszystkiem nie wolno fabryki otwierać i prowadzić przedsiębiorstwa, aż anmiesztnictwo przez komisye, takową uzna za fabrykę i pozwoli na prowadzenie takiego przedsiębiorstwa.

(Punkt 2. skonfiskowany).

3) Oznajmić wszystkim mieszkańcom trzech zagrożonych powiatów za pomocą afiszów i lotnych listków, że chleb firmy Heikorn nie jest zdrowy i postarać się o wykazanie przez chemiczną analizę wartości tego chleba.

(4. punkt skonfiskowany).

5) Ten punkt poświęcono gospodarskiej piekarni w Przywozie, którą postanowiono zwalozować tak długo, póki nie zostanie wydzierżawioną majstrowi piekarskiemu.

Wszystkie powyższe punkty uchwalono jednogłośnie, a przeprowadzenie ich poruczono Związkowi krajowemu.

W końcu na wniosek pana Nowotnego postanowiono urządzać takie posiedzenia we wszystkich większych miejscowościach w trzech wyżej wymienionych powiatach.

\* \* \*

Od Redakcyi. Zamieszczając powyższy artykuł dla przykładu, jak Czesi bronią swych praw, nie mamy od siebie wiele do powiedzenia. Podobne wypadki są u nas niemal na porządku dziennym. Związek nasz jednak wziął sobie za zadanie tępić bezwzględnie wszelkich uzurpatorów piekarskich, a zadanie to konsekwentnie w całym kraju spełniać będzie.

## Z cechu piekarzy Gr. I. w Krakowie.

W cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie odbyło się walne zgromadzenie w dniu 24. kwietnia b. r. pod przewodnictwem starszego cechu, p. Leona Bałuka. Na zgromadzenie przybyli wszyscy majstrowie. Przybył również radca Magistratu, p. Teodor Kosiński, jako komisarz cechowy.

Po odczytaniu protokołu z poprzedniego posiedzenia, przyjęto do cechu trzech nowych panów:

Piotra Płatka,  
Brunona Schmidta,  
Józefa Janię.

Celem tego zgromadzenia była sprawa przyszłej umowy majstrów piekarskich z czeładzią. Przewodniczący polecił odczytać pismo, nadesłane ze stowarzyszenia czeladzi piekarskiej w Krakowie, przy ul. św. Filipa 1. 2. z dnia 21. kwietnia 1912, w którym czeładnicy przedstawili swoje żądania. W dyskusyi zabierali głos prawie wszyscy majstrowie.

Żądania czeladników są następujące: Przytaczamy nadesłane pismo:

DO

Sławetnego Cechu Pp. Majstrów piekarskich Grupy I. w Krakowie.

W ubiegłym roku skończył się czas trwania zawartej w roku 1908 ogólnej umowy, normującej stosunki płacy i pracy robotników piekarskich. Udajemy się więc do Szan. Panów z propozycją odnowienia umowy na przytoczonych poniżej warunkach przyczem, licząc się z obecnymi warunkami, pod względem czasu pracy nie stawiamy żadnych nowych żądań, prócz tych, które przyznano już w roku 1908. Jedynie pod względem płacy, ze względu na panującą drożyznę, żądamy nieznacznej podwyżki.

Projekt proponowanej przez nas umowy brzmi:

I. 1) Czas pracy wynosi 12. godzin dziennie z dwugodzinną przerwą.

2) Praca trwa 6 dni w tygodniu, a odpoczynek niedzielny ma być ściśle przestrzegany.

3) Ponadto zupełnie wolnym od pracy jest jeden dzień Zielonych Świąt tj. noc z pierwszego na drugie święto, oraz po 3 dni w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy tak, by praca rozpoczynała się dopiero w pierwszy dzień po świętach wieczorem.

4) Dzień 1. maja wolnym jest od pracy w piekarniach bez ablezuaków przez 36 godzin, w piekarniach mających ablezunek przez 24 godziny.

II. 5) Płaca minimalna wynosi tygodniowo: dla piecowego 30 K, dla miszera 26 K, dla pomocników (judla lub fitzego) 24 K.

6) płaca za robotę fajerantową, wynosi za noc najmniej dla piecowego 7 K, dla miszera lub pomocnika 6 K.

7) Każdy obecnie zatrudniony robotnik bez względu na wysokość pobieranej płacy dostaje obecnie 4 K podwyżki tygodniowej.

8) O ile robotnik pracujący stale, nie z własnej winy musi pracować dłużej, aniżeli 10 godzin, natenczas za każdą godzinę otrzymuje dopłatę a to: piecowy za godzinę 1 K, miszer lub pomocnicy 80 h.

9) Tych godzin nadliczbowych robotnik nie może jednak przerobić więcej niż 6 w tygodniu.

10) Każdy robotnik otrzymać ma codziennie jako deputat pieczywo za 40 hal.

11) Wszyscy robotnicy mają otrzymywać tzw. „mehlgeld“ w wysokości 10 h. od worka.

12) W piekarniach o podwójnych piecach oprócz „judla i fitzego“ ma być jeden jeszcze pomocnik.

III. 13) Uczniowie mogą być przyjęci do praktyki tylko po skończeniu 16. lat i z ukończoną 4 klasą normalną. W żadnej piekarni nie może być więcej niż 3. uczniów.

UWAGA. Uregulowanie sprawy uczniów w myśl powyższego ustępu ma nastąpić w przeciągu jednego roku od dnia podpisania tej umowy.

14) Piekarnie i izby wypoczynkowe mają być utrzymywane czysto i z zachowaniem wymogów sanitarnych. W izbach wypoczynkowych mają być umywalnie i szafy na ubranie. Każdy robotnik ma otrzymać jeden ręcznik na tydzień.

15) Do robót piekarskich parobcy używani być nie mogą. Mąkę do piekarni mają nosić parobcy.

16) P. p. Majstrowie uznają organizację robotników i jej biuro pośrednictwa pracy, z którego zobowiązują się brać potrzebnych robotników. Za korzystanie z pośrednictwa pracy płaci majster przy przyjmowaniu robotnika 1 K na rzecz biura. P. P. Majstrowie zobowiązują się nie zatrudniać robotników nienależących do organizacji.

17) Wstęp do piekarni dla inkasenta organizacji robotników i z okólnikiem jest dozwolony.

18) Wszystkie spory z tej umowy wynikłe rozstrzygać będzie sąd złożony z 2 majstrów i 2 robotników, którzy wybiorą sobie piątego bezstronnego przewodniczącego. Obie strony zobowiązują się bezwarunkowo do wyroku tego sądu stosować. W razie niezastosowania się do wyroku dana strona zostaje wyjęta z pod działania niniejszej umowy.

19) W czasie trwania niniejszej umowy obie strony obowiązują się ani nowych żądań nie stawiać, ani istniejących warunków pracy i płacy nie pogorszyć.

20) Umowa niniejsza obowiązuje na przeciąg 3. lat, t. j. do dnia 1. maja 1915.

Stawiając powyższy projekt, mamy nadzieję, że Pp. Majstrowie żądania nasze uwzględnią. W każdym razie oświadczamy gotowość pertraktacyi co do postawionych żądań i prosimy o wyznaczenie w tym celu wspólnego posiedzenia w możliwie najkrótszym czasie.

Kraków, 21. kwietnia 1912.

Ignacy Kasprzycki  
przewodniczący II. grupy.

II. Grupa miejscowa w Krakowie,  
ogólnego związku piekarzy w Austrii.

\* \* \*

Po czterogodzinnej dyskusyi uchwalono dać następującą odpowiedź na żądania czeladzi:

Szanowne Stowarzyszenie!

W odpowiedzi na pismo Szanownego Stowarzyszenia z dnia 21. kwietnia b. r. w sprawie odnowienia umowy z PP. Czeladnikami piekarskimi donosi cech piekarzy, że walne zgromadzenie piekarzy uchwaliło w dniu 24. kwietnia b. r., co następuje:

1) Czas pracy wynosi 12 godzin na dobę z 2-godzinną przerwą.

2) Praca trwa 6 dni w tygodniu. Noc z soboty na niedzielę wolna od pracy. Majstrowie znoszą wypiekanie bułek dwuhalezowych dla ulgi w pracy.

3) Jeden dzień Ziel. Świąt, t. j. noc z 1 na 2gie święto, oraz 3 dni w czasie świąt Bożego Narodzenia i 3 dni w czasie świąt Wielkanocnych zupełnie wolne od pracy. Praca rozpocznie się w pierwszy dzień po świętach wieczorem. Jednak będzie się piekło z soboty na niedzielę przed Zielonemi Świątami.

4) Dzień 1. maja, wolny zupełnie od pracy, nie będzie płatny.

5) i 7) Majstrowie podwyższają płacę o 4 K od ostatniego cennika (z r. 1908). Jednak majster może z własnej woli podwyższyć płacę, jeżeli robotnik na to zasługuje.



6) Co do płacy za robotę fajerantową pozostają majstrowie przy starym cenniku.

8) Co do pracy pozagodzinowej, to majstrowie nie godzą się stanowczo na podwyżkę, gdyż opóźnienie pracy nastaje tylko z winy czeladzi.

9) Przy tym punkcie pozostajemy, jak dotychczas.

10) Przy tym punkcie pozostajemy, jak dotychczas.

11) Majstrowie nie godzą się stanowczo na płacenie workowego 10 h.

12) Żądanie, że w piekarniach o podwójnych piecach oprócz judla i fitzego ma być jeszcze jeden pomocnik — jest dla majstrów niezrozumiałem.

13) Kiedy uczniowie mogą być przyjęci do praktyki i po ukończeniu jakiej nauki — normuje ustawa przemysłowa i statut cechowy.

14) Za utrzymanie porządku i czystości w izbie wypoczynkowej i w piekarni odpowiedzialni są tak czeladnicy jak i uczniowie, oraz za uszkodzone sprzęty.

15) Przynoszenie mąki i jej sianie należy do czeladnika, prowadzącego pieczywo, gdyż ten jest za to odpowiedzialny.

16) Co do uznania organizacji robotników i ich biura pośrednictwa pracy oraz niezatrudniania robotników nienależących do organizacji oświadcza się, że krajowy Związek piekarzy w Galicyi zakłada w najbliższym czasie biuro pośrednictwa pracy. Spory między majstrami a czeladnikami załatwiać się będą w krajowym Związku piekarzy.

17) Wstęp do piekarni jakoteż do izb wypoczynkowych jest stanowczo wzbroniony osobom nienależącym do personelu tej piekarni.

18) Odrzuca się żądanie, że spory z tej umowy wynikłe rozstrzygać będzie sąd, złożony z 2 majstrów, 2 robotników i przewodniczącego.

19) Majstrowie obowiązują się, że warunki w ugodzie przyjęte będą przestrzegane w zupełności przez czas umówiony.

20) Prosząc o pisemną odpowiedź, majstrowie zastrzegają sobie, że pertraktacje prowadzić będą z tymi czeladnikami, którzy dotychczas pracują, a nie z pomocnikami — i li tylko z fachowymi czeladnikami, gdyż majstrowie również tylko sami jako fachowcy działają. Majstrowie proszą również o wyznaczenie delegatów do ustnych pertraktacji i oznaczenia dnia, jak najwcześniej.

21) Co do bojkotu. Za wynikłe szkody w każdej piekarni z powodu bojkotu odpowiada centralne stowarzyszenie piekarzy w Wiedniu.

22) Delegatami do pertraktacji z czeladzią wybrani zostali pp. Leon Bałuk, Bolesław Broszkiewicz, Stanisław Długoszewski, Andrzej Janusz, Jan Kornecki, Franciszek Kozłowski, Wojciech Krok, Józef Langer, Wincenty Molicki, Józef Rączkiewicz i Michał Wójcik.

Kraków, dnia 25. kwietnia 1912

Starszy cech:

Leon Bałuk.

## KORESPONDENCJE.

*Wycieczka zachodnio-austriackich przemysłowców do Galicyi. Stowarzyszenie wzajemnej pomocy rękodzielników.)*

Lwów w kwietniu 1912

W sali obrad Izby handlowej i przemysłowej odbyła się onegdaj konferencja w sprawie zorganizowania wycieczki zachodnio-austriackich przemysłowców do Galicyi. W konferencji tej wzięli udział imieniem lwowskiej Izby handlowej prez. Horowitz i sekr. dr. Korkes, imieniem krakowskiej Izby handlowej dr. Benis, imieniem Izby handlowej w Brodach radca Józef Kapelus, imieniem Ligi pomocy

przemysłowej ks. Lubomirski, radny dyr. Bolesław Lewicki i sekretarz Waldt, imieniem centralnego Związku fabrycznego i galicyjskiego Instytutu technologicznego dr. Battaglia i sekretarz Wilhelm Elters.

Po referacie p. Walda i przeprowadzonej dyskusji uchwalono zająć się zorganizowaniem wycieczki, a przygotowanie materiału poruczone muzeum ekspertowemu przy centralnym Związku fabrycznym.

Dnia 15. kwietnia odbyło się w sali ratuszowej Walne Zgromadzenie członków wzajemnej pomocy rękodzielników mieszczańskich lwowskich pod przewodnictwem dyrektora St. Platowskiego, w obecności prezydenta miasta i 84 członków. Po uczczeniu pamięci zmarłych członków, przyjęto do wiadomości sprawozdanie z czynności dyrekcji i sprawozdanie kasowe za rok 1911 z którego wynika, że ogólny majątek stowarzyszenia wynosił z dniem 31. grudnia 1911 kwotę 224.410 K 6 hal., a fundusz dla zasiłków pogrzebowych 756 K 50 hal.

Preliminarz na rok bieżący uchwalono dla funduszu rezerwowego 15.780 K, dla inwalidów na zapomogi 6.250 K, dla wdów i sierót 10.144 K.

Z nadwyżki preliminowanej kwoty dla inwalidów na stałe zapomogi przyznano 500 K na nadzwyczajne zapomogi dla dziesięciu najbiedniejszych członków inwalidów.

Fundusz dla zasiłków pogrzebowych założony dla członków przy stow. w r. 1909, rozszerzono wnie- sie pod następującymi warunkami:

Żony członków będą opłacały wpisowe i wkładki w tej samej wysokości, jaką płać ich mężowie, z przyznaniem im na koszt pogrzebu kwotę złożoną z tylu koron, ilu jest członków w funduszu.

Prawo żony członka może do tego funduszu i po śmierci jej męża nadal pozostać, jeśli będzie opłacała należne opłaty w myśl regulaminu.

Członkowie funduszu pogrzebowego, którzy uznani zostali inwalidami z przyznaniem im stałej zapomogi inwalidowej, mogą nadal korzystać z świadczeń tego funduszu, jeśli będą opłacali należne wkładki; to samo prawo przenosi się na ich żony.

Członkowie, którzy zostali inwalidami przed założeniem funduszu pogrzebowego, nie mają prawa korzystać ze świadczeń tego funduszu.

Na przedstawienie sekretarza Ohlygo złożyli członkowie 134 K na uratowanie domu polskiego w Morawskiej Ostrawie od sprzedaży licytacyjnej.

Ze wszelkich mier byłoby pożądanem, by i Związek piekarski dla swych członków podobną pomocą doradzał wprowadził.

Znajomy.

Z Bochni.

W roku 1908. został założony cech piekarski w Bochni pod nazwą „Katolicki cech piekarzy“, do którego to należą majstrowie piekarzy i czeladnicy.

Stowarzyszenie to odznacza się punktami zasadniczymi.

Cel stowarzyszenia: wspieranie członków podupadłych lub też chorobą złożonych i ich rodzin. Zajmowanie się pogrzebem członka; Udzielanie członkom pożyczek bezprocentowych; Urządzanie nabożeństw cechowych za naszych braci i członków tego stowarzyszenia; Zaprowadzenie na św. Jana w dniu 28 grudnia po nabożeństwie odprawienie mszy przed cechowym ołtarzem a po mszy poświęcenie i rozdawanie wina po kościele; Utrzymywanie w dobrym stanie chorągwi cechowej i ołtarza oraz należyte oświetlenie i utrzymywanie ołtarza; Branie udziału w uroczystościach miejskich, kościelnych i narodowych; Działanie na polu religijno-moralnego kształcenia czeladzi i uczniów w cechu pozostających.

Każdego roku odbywa się posiedzenie wydziału i walne zgromadzenie.

W roku 1912 w dniu 20 lutego odbyła się wielka uroczystość w cechu piekarskim w Bochni, a po tejże uroczystości nastąpiło poświęcenie wachli przed cechowym ołtarzem, które to świece od wieku są zaprowadzone w cechu piekarzy w Bochni. Wygląd tych świec jest kolosalnej wielkości i grubości.

Z pierwszym oświetleniem tych świec odbyło się adorowanie przed cechowym ołtarzem.

Całą uroczystość kościelną odprawił ksiądz prałat Wilczkiewicz z parafii bocheńskiej. Po tej u-

roczystości o godzinie 10-tej przed południem odbyło się walne Zgromadzenie w stowarzyszeniu „Ojczyzna“. Zgromadzenie otwarł przewodniczący Stanisław Ptak oborem wszystkich członków: „Serdeczna Matko“, a potem odczytano protokoły. Odczytano następnie statut i przedstawiono sprawozdanie kasowe do końca roku 1911.

Na zgromadzenie to przybył zaproszony przez cech ksiądz prałat Wilczkiewicz i przywitał zgromadzonych w gorących słowach. Następnie odbyły się wybory do wydziału na następne trzy lata.

Wybrani zostali: Przewodniczącym był cechmistrz p. Stanisław Ptak, majster piekarski w Bochni; zastępcą P. Franciszek Słomka, sekretarzem p. Wojciech Mirochna, skarbnikiem p. Wojciech Puchała; z czeladzi 2 wydziałowych; majstrowie p. Alojzy Letscher i p. Maciej Gieratowski; 2 zastępców wydziału: p. Franciszek Zajac i Jan Wawrykiewicz. Do komisji kontrolującej na jeden rok wybrani zostali pp. czeladnicy: Jan Zawada, Jan Zalesny, Jakób Orchel. Ksiądz Prałat opowiadał w czasie zgromadzenia, kiedy i w którym wieku powstały cechy, że cechy powstały w dziesiątym stuleciu jeszcze zapanowania Bolesława Wstydlwego. Bardzo wszystkich zajmowało, że ta tradycja cechów do dnia dzisiejszego nie jest zapomniana, i że tak od dawna rzemiosła są w poszanowaniu.

Walne zgromadzenie zamknął przewodniczący o godzinie 2 popołudniu.

## Rozbestwiony terminator.

W Rakowicach przy Krakowie zdobył się terminator na łajdacki postęp. Było to w piekarni p. Stanisława Bałuka. Oto rozbestwione to indywiduum nie przyjęło słusznych uwag majstra, lecz wyciągnęło z kieszeni nóż i poraniło ciężko swego chlebobawcę, którego odwieziono do szpitala w Krakowie. Terminator ten nazywa się Zygmunt Irlik. Uciekł on po dokonaniu zbrodni.

Niech wszyscy Koledzy w całym kraju spamiętają sobie dobrze nazwisko tego młodego zbrodniarza, aby go kiedyś nie przyjęli do pracy. Zarazem zwracamy uwagę, że terminatorzy, którzy się włóczą od jednego majstra do drugiego, nie wiele są warti, dlatego takich należy przyjmować z wszelką ostrożnością.

Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

## Rozmaitości.

Krajowy Związek piekarzy uprasza Szanowne Stowarzyszenia o nadesłanie wkładek za rok bieżący na ręce skarbnika p. Franciszka Kozłowskiego, Kraków, Stolarska 6. Wszelkie pisma do krajowego Związku nadsyłać należy na ręce prezesa Związku, p. Leona Bałuka, Kraków Garbarska 12.

Krajowy Związek prosi przy tej sposobności o jednoczenie stowarzyszeń piekarskich do połączenia się ze Związkiem i o nadsyłanie sprawozdań z posiedzeń stowarzyszeń oraz innych wiadomości, dotyczących się ogólnego dobra piekarzy.

Numer telefonu kraj. Związku: 1068.

Administracja „Gazety piekarskiej“ uprasza P. T. Kolegów o nadsyłanie należytości zaległych za gazetę, gdyż listowne przypominanie sprawia administracji wiele trudności i pociąga pewne koszty.

Uprawnionym do odbierania kwot pieniężnych za gazetę jak i za ogłoszenia — jest tylko naczelny redaktor, Leon Bałuk, Kraków Garbarska 12.

Upraszamy P. T. Kolegów, by się nie dali przypadkowo wyzyskiwać, gdyż w takim razie redakcyja za to odpowiedzialności nie bierze.

Przy tej sposobności należy nadmienić, że otrzymaliśmy list od majstra piekarskiego, p. Hermana F. z Andrychowa, który na upomnienie o należytość za „Gazetę Piekarską“ od dłuższego czasu, nadesłał odpowiedź, że gazety nie czyta nigdy, więc i płać nie będzie. Smutno, jeżeli majster piekarski nie interesuje się własnymi sprawami, ale dziwić się należy tej logice



bo przecież za każdy pobrany towar płacić się musi — i sądzimy, że p. F. tak czyni. — Czyżby p. F. życzył sobie pobierać gazetę w podarunku?

Musimy zaznaczyć, że otwartą została piekarnia ludowa w Podgórzu, lecz kto jest kierownikiem tej piekarni czy ceglarski czy kotlarz — tego na razie nie wiemy, tylko, że założyli ją pp. dr. Drobner i dr. Bobrowski i kto odpowiada wobec władzy za prowadzenie tej piekarni.

Drugą ludową piekarnię otwarto przy ul. Rajskiej l. 22., lecz także musimy się dowiedzieć, kto prowadzi tę piekarnię, gdyż do cechu wcale zgłoszona nie została. Dowiemy się o tem w Magistracie krakowskim.

Niebieskawe drożdże są wprawdzie mniej wartościowe, ale stwierdzono mikroskopijnie, że ich fermentacyjne komórki są nienaruszone. Niebieskawość drożdży przypisać należy bakteriom, a stwierdzono, że pochodzą one od żelaza z aparatu albo z wody. Przeciw temu zabarwieniu używa się różnych środków ochronnych, jak formaldehydu, kwasu siarkowego i t. p. — do czego komórki drożdżowe przywykły — a przez te środki gubi się bakcyle, wytwarzające niebieskawość drożdży.

Kto dziś już nie piecze! Zawód nasz jest rzeczywiście zagrożony. Niegospodarni samozwańcy, ludzie pojęcia o piekarstwie nie mający, otwierają piekarnie i cieszą się w dodatku ochroną ze strony władz. — Oto w Borku śląskim otworzył piekarnię tamtejszy wójt Taubmann i piecze sobie w najlepsze, jak za dawnych, dobrych czasów. Przeciw temu „przemysłowemu“ wójtowi zrobił Związek doniesienie do starostwa w Podgórzu.

Krajowy Związek piekarski wniosie do c. k. Namiestnictwa prośbę, by wydało polecenie do wszystkich starostw w Galicyi, aby one wszelkie podania, jakie wpłyną o udzielenie karty przemysłowej na piekarstwo — przesyłały także do Związku celem zaopiniowania, czy nie zachodzą jakie przeszkody. Może to położyć tamę nieuprawnionym do prowadzenia piekarni.

**Skonfiskowanie ptaka.** W jednej z piekarni w Kolnie, gub. Łomżyńskiej w Królestwie, wystawiono w oknie jako okaz kunsztu piekarskiego ptaka z rozpostartymi skrzydłami, ulepionego z ciasta. Miejscowe władze w ptaku owym dopatrzyły się podobizny orla polskiego. Ptaka skonfiskowano i odesłano do Łomży.

**Ankieta w sprawie podwyższenia taryf węglowych** odbyła się; w kwietniu w krakowskiej Izbie handlowej przy współudziale delegata Wydziału krajowego insp. taryfowego Chodkiewicza, posłów Battagli i Zarańskiego, imieniem prezydium miasta dra Henryka Szarskiego, rektora politechniki lwowskiej inż. Syroczyńskiego, zastępcy Izby handlowej we Lwowie wice-sekretarza Tennegra, delegata starostwa górniczego nadr. Bocheńskiego, oraz okręgowego urzędu górniczego nadkom. Czerlunczakiewicza. Reprezentowane były również wszystkie galicyjskie kopalnie węgla i grono wybitnych przemysłowców i członków Izby handlowej oraz Rady miasta.

Po przywitaniu uczestników przez szefa biura, dra Benisa, który w zastępstwie prez. Dattnera objął przewodnictwo, przeprowadzono ożywioną debatę nad zarządzeniem przez ministerstwo kolejowe podwyższeniem taryf węglowych. W zagajeniu przedstawił przewodniczący szkodliwe skutki reformy taryfowej zarówno dla konsumentów, jak i dla producentów węgla, oraz wyjaśnił stosunek krajowej produkcji węgla do kopalnictwa górno-śląskiego, jak niemniej przyczyny, dla których przemysł nasz wymaga specjalnej opieki wobec groźnej konkurencji węgla pruskiego. Argumenty rzeczowe referenta Izby krakowskiej spotkały się z zupełnym uznaniem wszystkich uczestników ankiety, wśród których nie brakło znakomitych znawców stosunków górniczych.

Następnie odczytano pismo ministra dla Galicyi Eksc. Długosza, w którym donosi, że ministerstwo kolejowe gotowe jest do ustępstw co do taryfy kolejowej, skoro tylko będą znane życzenia interesentów. Ze względu na taki stan sprawy prosi Eksc. Długosz o jak najspieszniejsze zakomunikowanie wyniku obrad, które zużytkuje natychmiast, aby z całą uścisłością wystąpić w obronie interesów krajowego przemysłu węglowego.

P. Zaruski wyraził wdzięczność Izbie krakowskiej za zajęcie się tak ważną dla kraju sprawą i przyrzekł ze swej strony poruszyć ją na jednym z najbliższych posiedzeń Koła polskiego.

Przedłożona przez Izbę krakowską w porozumieniu z Wydziałem krajowym rezolucja przyjęta została jednomyślnie w następującym brzmieniu: „Wobec tego, że wprowadzona z dniem 15 maja 1912 r. nowa taryfa węglowa zawiera dla Galicyi zwwyżki, obciążające niepomiarownie krajową konsumpcję węgla, jakich w równej wysokości wskutek odmiennych stosunków lokalnych nie ponosi żaden inny kraj ko ronne; że zwwyżka ta zagraża w wysokim stopniu rozwojowi galicyjskiej produkcji węgla i osłabia jej siłę konkurencyjną wobec węgla zagranicznego, tak z uwagi na przeciętnie niższą zawartość kaloryczną węgla krajowego, jak i ze względu na droższą produkcję węgla w kraju w porównaniu z Górnym Śląskiem; że specjalna krzywda spotkała w szczególności miasta Kraków i Lwów przez podwyższenie stawek na węgiel, przeznaczony do użytku gazowni i elektrowni miejskich, podczas gdy n. p. stawki taryfowe na takiż węgiel dla gazowni i elektrowni wiedeńskich w ogólności nie uległy zmianie — uchwalono zwrócić się do Koła polskiego, Wydziału krajowego, ministerstwa dla Galicyi, oraz Izb handlowych i przemysłowych w Krakowie, Lwowie i Brodach, oraz Centralnego Związku galicyjskiego przemysłu fabrycznego z prośbą o interwencję: 1) aby zwwyżka taryf węglowych dla Galicyi została ogólnie a wydatnie zredukowana; 2) aby dla węgla krajowego ustanowiono do znaczniejszych miejsc konsumcyjnych w Galicyi taryfę stacyjną z stawkami zniżonemi, umożliwiającemi skuteczną obronę przed konkurencją węgla pruskiego; 3) aby dla miejskich elektrowni i gazowni w Krakowie i we Lwowie pozostawione zostały, tak jak to miało miejsce w Wiedniu, obowiązujące obecnie, względnie do 1 stycznia 1912 r. stawki frachtowe, bez żadnego dalszego podwyższenia; 4) aby przyrzucone przez ministerstwo kolejowe ulgi przy wywozie węgla galicyjskiego do Węgier nie zostały dotknięte ogólnem podwyższeniem taryfy“.

Przeprowadzenie dalszej akcji powierzono Izbie handlowej i przemysłowej w Krakowie łącznie z Wydziałem krajowym, które się w tej mierze zniósł z ministerstwem dla Galicyi, oraz z prezydium Koła polskiego.

**Stowarzyszenie kupców mącznych i wiktuałów** ukonstytuowało się w Krakowie. Ma ono na celu wzajemną pomoc ku obronie i popieraniu interesów swego stanu tak materalnych, jak i moralnych. Na odbytem walnem zgromadzeniu zostali wybrani p. Joachim Preser jako przewodniczący i p. Bertold Weinberg jako sekretarz.

**Zboże jako żywność ludzka.** Na podstawie wykazów statystycznych opublikował Dr. Jerzy Lebbin ciekawy referat. Człowiek — pisze p. Lebbin — wagi 70 kg. potrzebuje rocznie 250 do 300 klgr. zboża i 150 do 200 kg. kartofli jako jarzyny. Najważniejszą produkcją zboża jest chleb. 1 kg. średniego chleba żytniego zawiera 65 g. gramów składników stałych i 341 gramów wody. Składniki stałe 58,6 gramów krochmalu i innych hydratów węgl., 62,2 gr. białka i 12,53 gr. soli. Aby mieć 1 kg. chleba żytniego potrzeba 1190 gramów żyta. Z tegoż odpada 9 gr. w aspiracji, 11,9 gr. w trieurze, 62,5 gr. w masylnie do szpicowania, 5,9 gr. w szrotkowie, 9 gr. w filtrze ssącym, i 17,8 gr. w cylindrze mącznym w koprarni. Dalej otrzymuje się 142,8 gr. otrąb, 71,4 otrąb kaszkowych, 71,4 gr. mąki czarnej, 35,7 gr. mąki żyt. I. i 714 gr. mąki żytniej 0/1. Jeden metr kwadr. pola ornego daje przeciętnie żyta na wyrób 161 gramów czarnego chleba. Potrzeba zatem dla uzyskania jednego kg. chleba żytniego 6 metr. kwadr. pola ornego.

**Podwyższenie taryfy na węgiel.** Galicyjskie górnictwo i miasta Kraków spotkać ma nowa krzywda. Oto ministerstwo kolejowe wprowadza od 15 maja dla węgla krajowego taką samą zwwyżkę, jak i dla węgla pruskiego. Zarządzenie to odbić się musi w sposób jak najdotkliwszy na kopalniach krajowych, szczególnie jednak podwyższenie taryf kolejowych da się uczuć Krakowowi. Przeciętna bowiem odległość, z jakiej Kraków sprowadza węgiel, wynosi około 60 km. Podwyższono też dla Krakowa fracht na węgiel o 5 hal. na 1 cetn., czyli o 5 K. na małym wagonie. Jeżeli się uwzględni, że Kraków z okolicą potrzebuje rocznie około 20.000 wagonów węgla, natenczas podwyżka wyniesie około 100.000 K. — W tej sprawie odbyła się ankieta, o której piszemy powyżej.

Inaczej od naszego kraju traktowany jest Wiedeń. Pali on głównie węglem górnośląskim i morawskim i oddalony jest od kopalni przeciętnie o 430 klm. Mimo

to podwyżka taryfy węglowej dla Wiednia wyniesie zamiast 7 kor. tylko 5 kor., a więc tyle, co do Krakowa. Jeżeli zważymy, że Wiedeń potrzebuje rocznie około 250 000 wagonów węgla, natenczas spadnie na niego podarek w wysokości 500.000 Kor.

**Ile chleba spożywają narody?** Według ostatnich obliczeń najwięcej chleba spożywają Duńczycy, bo na głowę ludności przypada 287 kilogramów rocznie, po nich idą Belgijczycy, którzy spożywają po 274 klgr. rocznie, najmniej chleba spożywają Portugalczycy, im wystarcza 102 kg. na głowę. Z innych narodów: Francuz spożywa 234, Szwajcar 211, Niemiec 209, Rosyjanin 173, Austriak i Hiszpan po 193 i Włoch 125 kg.

**Ciasta i cukry.** Na podstawie gremialnej uchwały wszystkich fabryk ciast i cukrów w Austrii, zaprzestają odnośne fabryki, od 1-go kwietnia b. r. począwszy udzielać wszelkich rabatów, opustów oraz skonta kasowego, tudzież przy każdej pobranej ilości ciast i cukrów liczyć będą bezwzględnie opakowanie.

**Wydajność zboża z hektara ziemi w Galicyi.** W okresie dziesięcioletnim 1901--1910 wedle wykazów Ministerstwa rolnictwa wynosiła wydajność z hektara ziemi przeciętnie w Galicyi w centnarach metrycznych; pszenicy 11·0 (w Czechach 16·9) żyta 9·9 (w Czechach 14·9), jęczmienia 9·7 (w Czechach 16·4), owsa 9·1 (w Czechach 12·9), kukurydzy 14·0, ziemniaków 110·8, buraków cukrowych 205·2 (w Czechach 271·3). Rok 1910 był o wiele pomyślniejszy. W roku tym wynosiła w Galicyi wydajność z hektara ziemi: pszenicy 12·6, żyta 12·2, jęczmienia 10·1, owsa 10·0, kukurydzy 14·9, ziemniaków 146·0, buraków cukrowych 258·3 cetn. metrycznych.

**Przemysł węglowy w Król. Polskiem.** W styczniu r. 1912 wytwórczość węgla kamiennego w Król. Polskiem dosięgała 5,455.538 cetn. metr.; przewyższała zatem wytwórczość styczniową z r. 1911 o 262.297 cetn. m., czyli o 5 proc. Z ogólnej ilości wyprodukowanego węgla sprzedano o 4,761.433 cetn. metr. więcej.

**Ser.** Wartość pożywna sera, jak podaje „Gazeta mleczarska“, ciągle jeszcze nie jest doceniana. Ser — zwłaszcza świeży, biały, zawiera stosunkowo więcej białka, niż inne pożywienie. Wynika to najlepiej z poniższego zestawienia. Z wymienionych pokarmów zostaje zużyte przez organizm ludzki: z 50 kg ziemniaków 1·0 kg białka, z 50 kg ryżu 3·5 kg białka, z 50 kg kaszy 4·5 kg białka, z 50 kg kukurydzy 5·0 kg białka, z 50 kg mąki żytniej 5·0 kg białka, z 50 kg mąki pszennej 5·0 kg białka, z 50 kg świeżego mięsa 11·0 kg białka, z 50 k grochu 7·0 kg białka, z 50 kg fasoli 11·5 kg białka, z 50 kg świeżego sera 12·0 kg białka.

Wziąwszy pod uwagę tanią cenę sera, staje się widocznem, jak wartościowem pożywieniem jest ser. Starsze dojrzałe sery zostają wówczas dobrze strawione, gdy się je należycie rozkruszy w ustach i nałini. Nie należy ich jednak spożywać przed snem, nie można ich również dawać chorym. Ser świeży natomiast w umiarkowanej ilości, pomieszany z mlekiem i szczypiorkiem jest doskonałym pożywieniem dla osób słabych i ozdrowieńców.

**Największy ser na świecie** — został wyrobiony naturalnie w Ameryce, w Appleton w stanie Wisconsin. Ważył on 12.861 funtów i zawierał 12000 funtów masy serowej, 330 funtów soli, 31 funtów podpuszczki. Mleka do wyrobu tego sera dostarczyło 8 000 krów, równocześnie dojonych. Ilość mleka wynosiła 144.000 funtów. Ser po dojrzaniu został odwieziony na kolej za pomocą 3 par koni i wielkim kranem, załadowany na płaski wagon kolejowy. Wystawiono go na wystawie mleczarskiej w Chicago. Prezydent Stanów Zjednoczonych Taft pierwszy go rozkroił, poczem ser podzielono na małe kawałki i rozdzielono między zwiedzających wystawę. Wyrób tego sera kosztował około 6.000 funtów szterlingów.

**Pranie papierowych pieniędzy** Lekarze stwierdzili, że bardzo wiele chorób powodują papierowe pieniądze, ponieważ kursują one bardzo często wśród ludzi zaraźliwie chorych, z których oczywiście przenosi się choroba przez pieniądze na ludzi zdrowych. Gdzie więcej dba się o zdrowie obywateli, zarządzają rządy pranie papierowych pieniędzy, a pranie to jest bardzo proste. Oto paczkę banknotów kładzie się do specjalnego koszyka, który wstawia się do zbiornika, napełnionego wodą gorącą z mydłem. Kiedy pryzmą jest w ruchu, przez wodę w zbiorniku przechodzą silne prądy powietrza, wprawiający w silny ruch tę wodę. Po-



kilkunastu minutach banknoty są wyprane. Wówczas przenosi się koszyczek z nimi do innego zbiornika, na pełnionego płynem, który przywraca papierowi właściwy mu połysk i trwałość. Z tego zbiornika banknoty wędrują już pojedynczo pod prasę, skąd wychodzą zupełnie jak nowe.

Koszt tego prania jest 12—15 razy mniejszy, niż koszt nowych banknotów.

**Środek na pchły w mieszkaniach.** Na jedną kwarę wody gorącej wsypać 10 łutów alunu i dobrze wodę zakłócić, aby się alun zupełnie rozpuścił. Podłogę umyć starannie i splukać potem wodą alunową, poczem wytrzeć do sucha. Wody alunowej trzeba przygotować taką ilość, aby wystarczyła na całą podłogę. Myć najlepiej po jednej desce i zaraz splukiwać i wycierać dokładnie, aby nie zapuszczać wilgoci w mieszkaniach. Do mycia używać ręcznej szczotki ryżowej. Ścierka do wycierania musi być gruba ale zupełnie miękka, aby dobrze wodę zabierała. Alunu można dostać w każdej aptece. Jestto proszek niedrogi.

**Państwo a węgiel.** Wiedeń. Komisya ekonomiczna uchwaliła dnia 24. kwietnia po dłuższej dyskusji, w której wzięli udział posłowie Koliszer, Angerman, Diemand oraz szef sekcji Homann, po referacie pos. Zdrańskiego § 5. ustawy górniczej w brzmieniu:

Poszukiwanie i wydobywanie minerałów może być rozpoczętem tylko po uzyskaniu szczególnego uprawnienia, z wyjątkiem przytoczonych w § 13 a), wypadków. Poszukiwanie i wydobywanie węgla przysługuje tylko państwu. Państwo może prawa poszukiwania i wydobywania węgla w pokładach węglowych, co do których państwu to przysługuje, odstąpić czasowo za odškodowaniem innym osobom, przyczem kraje i gminy mają pierwszeństwo. Warunki, pod jakimi państwo może prawo poszukiwania i wydobywania węgla przenieść na inne osoby, określone będzie w ustawie.

**Nieporządki w sprzedaży mleka.** Dnia 25. kwietnia przed południem aresztowała policya krakowska pachciarza Eliasza Złotnika, pochodzącego z Wierzyńca, gub. Kielecka, trudniącego się sprzedażą mleka w Krakowie. Skonfiskowano mu wóz wraz z wszystkimi naczyniami z mlekiem, gdyż skonstatowano, że naczynia te były zalepione mydłem(!) Skonfiskowane mleko oddano do zbadania chemikowi miejskiemu.

## Po zamknięciu numeru.

### Strajk robotników piekarskich w Krakowie.

Dnia 27. kwietnia w sobotę z rana zaczynają się odbywać pertraktacje w Magistracie krakowskim między majstrami piekarskimi a czeladzią. Strajk więc rozpoczyna się; jak długo potrwa, oznaczyć dziś trudno. Jest atoli nadzieja, że wnet się zakończy, bo majstrowie godzą się na pewne podwyższenie płacy. Nie wiadomo jednak, czy robotnik piekarski, nigdy nienasycony, zgodzi się na propozycję majstrów.

Magistrat poczyni starania, aby zaopa-

trzyć miasto w pieczywo, gdyż żaden majster piec nie będzie aż do ukończenia strajku.

## Zawsze na czasie.

Wszystkie dzienniki donoszą niemal co dnia o wybuchu po miastach i na wsiach najniebezpieczniejszej choroby u dzieci, jaką jest szkarlatyna czyli płońca, która też zabiera olbrzymią ilość ofiar od 2ch do 8mioletnich dzieci, dlatego nie od rzeczy będzie, jeżeli podamy kilka wskazówek, celem zapobiegnięcia tej groźnej chorobie.

Szkarlatyna objawia się nagle ogólnem niedomaganiem u dziecka dotąd zdrowego, bólem i rozpaleniem głowy, kluciem w karku i brakiem chęci do jedzenia. Noży bywają często zimne, równie jak ręce, gdy reszta ciała dotknięta jest gorączką. Bola też uszy i szyja, a migdałki gardlane często są obrzmiałe i utrudniają połknięcie. Niedługo potem, zjawia się wysypka, najpierw na szyi, karku, piersiach i brzuchu, w postaci mocno czerwonych plamek, które rozszerzają się, łączą się z sobą i nie zostawiają białych miejsc na skórze.

Do tej choroby przyłącza się też czasem zapalenie nerek, więc z powodu niebezpieczeństwa, jakie zawiera ta choroba, trzeba się koniecznie postarać o odłączenie dzieci zdrowych od chorych, oraz o jak największą czystość, gdzie chore leżą.

Aby zmniejszyć gorączkę, trzeba zastosować takie same kąpiele jak przy odrze. Z powodu silnych bólów w szyi, zaraz na początku robi się chłodzące okłady na szyję i daje się dziecku płukać gardło chłodną, ale nie całkiem zimną wodą, do której można wcisnąć też trochę soku ze świeżej cytryny. Gdyby przy takim płukaniu ból był zbyt mocny, albo gdyby dziecko nie umiało jeszcze płukać, wtedy gardło trzeba wymyć i wyczyścić delikatnie płatkami, namoczonymi wodą z sokiem cytrynowym.

Zamiast wody z sokiem cytrynowym można użyć do takiej płukanki odwaru ze skrzypu lub krwawnika. Tak samo trzeba w tych płynach maczaną watą lekko wycierać wewnątrz noszek dziecięcia, w którym błony są w tej chorobie zapalone.

Co do pokarmów podczas szkarlatyny, trzeba się tych samych przepisów trzymać, co przy odrze. Jeśli dziecko chore na szkarlatynę, oziębi się lub zje za wiele, wtenczas inne choroby do niej się przyłączają, występując jedna po drugiej. Szczególniej od zaziębienia strzedz się należy, bo wtedy znikają plamy będące na skórze, a natomiast występują wewnątrz, niszcząc życie.

Trzeba więc chore dziecko trzymać ciepło, wywołując u niego pocenie za pomocą baniek z gorącą wodą i odwarem z kwiatu bzuowego do picia. Prócz tego, przez cały przebieg choroby, daje mu się pić odwar z kwiatu lipowego, liści orzecha włoskiego, rumianku, bobiku trójlistnego, tysiącznika i jagód jałowcowych. Szczególniej te jagody jałowcowe są najważniejszem lekarstwem w tej chorobie, bo nie pozwalają powstać

i rozwinąć się wodnej puchlinie. Ten odwar, do którego z każdego wymienionego gatunku po łyżce się bierze i w 2 litrach wody gotuje, daje się choremu ochłodzony i dobrze miodem osłodzony, a służyć mu on ma za ciągły napój, w ilości 1½ do 2 litrów dziennie; tylko u małych dzieci mniej.

**Wózek** wyjazdowy na parę koni lub na jednego, prawie nowy do sprzedania.

Wiadomość w Redakcyi.

### W Redakcyi „Gazety piekarskiej“ są do nabycia następujące dziełka:

St. Długoszewski i J. Horowski.	
Piekarstwo w teorii i praktyce	Cena 2 K. 50 h.
L. Bałuk. Podręcznik do składania egzaminów piekarskich	1 K. 60 h.
Fr. Bardol. Cech piekarzy w Krakowie w czasach Rzeczypospolitej polskiej.	60 b.
Pamiętka z pierwszej polskiej wystawy piekarsko młynarskiej we Lwowie 1811 r.	50 h.

Wszystkie powyższe wydawnictwa wysyła administracja „Gazety piekarskiej“ za zaliczką lub poprzedniemi nadesłaniami pieniężnymi.

Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

**Henryk Immerglück**

pierwsza krakowska

**ODLEWARNIA ŻELAZA**

**KRAKÓW — Prądnik Czerwony** dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

### Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakres koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogoziny, bastu i raffi, koszyczki do wypiekania chleba trzcinowe okrągłe i podługne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem hygienicznym zakończeniem z łyżką trzcinową.

CENA łodo ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	— K 63 hl
„ „ 1½ „ „	— „ 70 „
„ „ 2 „ „	— „ 75 „
„ „ 3 „ „	— „ 90 „
„ „ 4 „ „	— „ 1 „
„ „ 5 „ „	— „ 15 „
„ „ 6 „ „	— „ 30 „
Podługne ½ „ „	— „ 70 „
„ „ 1 „ „	— „ 80 „
„ „ 1½ „ „	— „ 90 „
„ „ 2 „ „	— „ 04 „
„ „ 2½ „ „	— „ 16 „
„ „ 3 „ „	— „ 25 „
„ „ 4 „ „	— „ 45 „ it. l.

Ponadto wyrabia Szkoła koszykarska piekarskie koszyki, kosze płasce i transportowe po najtańszych cenach oraz meble wszelkiego rodzaju z bambusa, trzciny i łoziny, kufry, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę altany ogrodowe rozbielne z kompletnem urządzeniem na 4—10 osób od 50 K i wyżej.

Szanownym P. T. Piekarzom polecamy bardzo gorąco nasze wyroby trzcinowe nie ustępujące w niczem obcym, a znacznie od nich tańsze i prosimy o liczne zamówienia.

Zarząd Szkoły koszykarskiej w Żurawnie.

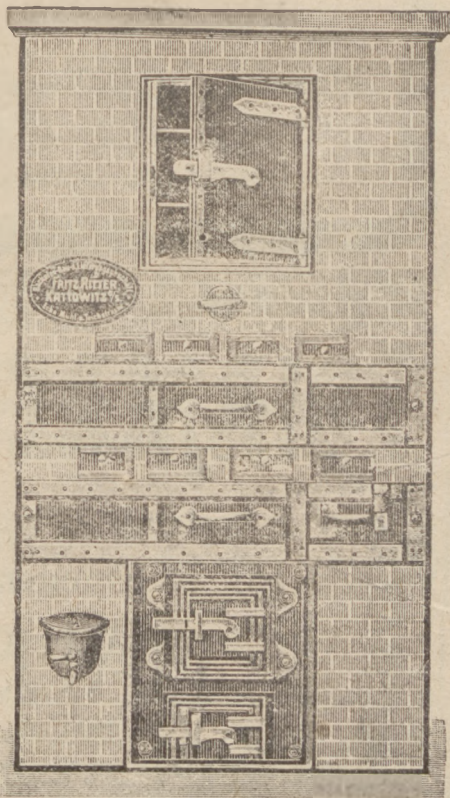
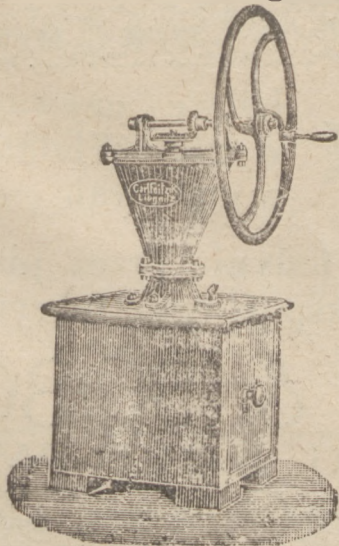
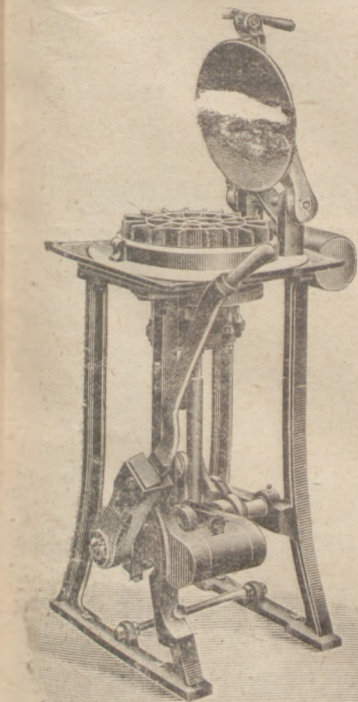
## FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N. tel 323.

jako największa firma na Śląsku górnym, mająca filie w Poznaniu, podejmuje się kompletnej budowy i wykonania wszelkich pieców piekarskich a to:

najnowszej konstrukcyi **PIECÓW PIEKARSKICH**, pieców kanałowych, podwójnych, cukierniczych i t. p. z długoletnią gwarancją — za zapłatą w ratach.

Na składzie do nabycia wszelkiego rodzaju maszyny i wszystkie przyrządy, które tylko do potrzeb piekarskich użyte być mogą.

Zastępcą firmy jest **PINKUS SIEGMANN**  
**Kraków, Bożego Ciała 7.**





**Dwie maszyny do cięcia ciasta**  
w dobrym stanie, jedna na 50 kawałków,  
druga na 30 — tanio do sprzedania.

A. Infeld, agent handlowy, Rzeszów.

**PIEKARNIA**, będąca w ruchu, dobrze pro-  
perująca, zaraz do odstąpienia z powodu przenie-  
sienia się do własnego domu w innym mieście.

**Gabryel Mrugacz, SKAWINA.**

## KRAKOWSKA Drożdżarnia

R. Driller, w Krakowie wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane  
czyste spirytusowe bez żadnych domieszek,  
do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego,  
każdą ilość po nader umiarkowa-  
nych cenach. Obsługa rzetelna, staranna  
i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bar-  
dzo trwale i za wysoką siłę fermentacyj-  
ną (popędową). — Jedna próba przekona.  
Stałym odbiorcom wszelkie dogody! —  
Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków,  
telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat  
(szybrów)

**Józefa Czapki**

w **KOPRZYWNICY**

(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na  
wielu wystawach pierwszymi medalami  
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia  
na łopaty według ządania.

Tamże do nabycia najlepsza  
razówka pszeniczna do wyrobu chleba  
Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na **Galicję i Bukowinę:**  
**LEON BAŁUK**, — Kraków, ul. Garbarska 12.

Cenniki wysyła wprost firma.

## DROŻDŻE

bar. **MAXA SPRINGERA**  
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły  
fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i w Francyi  
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w **KRAKOWIE:**

**H. Rosenberg, Starowiślna 34.**

**Najpierwsza piekarnia**  
do wydzierżawienia zaraz  
wiadomośc:

**ROMUALD TROCZYŃSKI**

**Kraków, ul. STOLARSKA.**

**Kazimierz Stepiński**

(ojciec Jana)

w **Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56**

podejmuje się uelawiania spódów, tudzież  
budowy i przebudowy pieców pod nader  
korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie  
buduje, przebudowuje,  
układa posadzki

**Jan Szczepański**

LWÓW, TKACKA 3



**Wszelkie wyroby koszykarskie**

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane  
dostarcza w najlepszej jakości  
po cenach umiarkowanych

**JAN MICHALETZ** fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

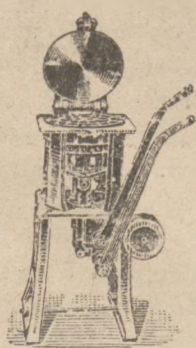
ulica Benedykta Schelingera 18.

⊗ Zadzajcie cennikow. ⊗

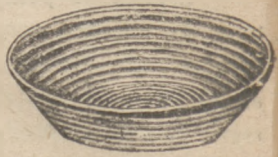
**Piekarnia** z powodu stosunków fa-  
milijnych, zaraz do wydzierżawienia. Jan  
Prostak, Krzeszów. poczta Lachowice.

Agencya handlowa i dom komisowy

**ADOLF INFELD**  
**RZESZÓW**



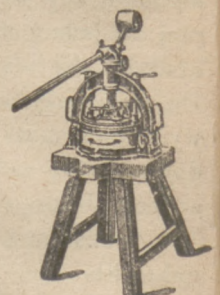
poleca  
wszelkiego  
rodzaju ma-  
szyny piekar-  
skie, jak do  
cięcia i mi-  
szenia ciasta i mi-  
lenia bułki na tar-  
tę, dalej koszyki



trzciniowe, płachty nieprzemakające,  
oraz wszelkie armatury, w zakres pie-  
karstwa wchodzące.



Cenniki darmo  
i opłatnie na  
żądanie.



Na składzie również wszelkie  
wagi, kasy ogniotrwałe,  
maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.

Swój do swego.

Piece piekarskie  
buduje, przebudowuje, naprawia  
układa posadzki (herfy)

**Jan Stepiński** majster  
murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny

## PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

\*\*\* **MITSCHERLING w RADEBURGU** \*\*\*

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

**LEON BAŁUK**, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

— CENY UMIARKOWANE —

**PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW**  
**AKCYJNE TOWARZYSTWO**

**WERNER i PFLEIDERER**

Wiedeń XVI

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej kon-  
strukcyi do wszelkiego  
rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe  
do najmniejszych lokali  
zastosowane.

**DIAMANT**

Łatwe używanie i pewny  
wynik. Wielka oszczędność  
w materyale czasie i robocie.

\* Wyrabiane jedynie przez pierwszą \*  
Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

**HAUSER & SOBOTKA**  
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.